



NAN-CR-HA5013-T66

Spécification de l'article selon la législation de l' UE

TOP CHEF SA
Daniel Puric
CHEMIN DE PRAZ 2
1424 CHAMPAGNE
SUISSE

Spécification de l'article

Dénomination légale : Praliné grains
Article : NAN-CR-HA5013-T66
Tarif Douanier EU : 2008.1919

Composition typique

sucré; noisettes 50,0%

Contact croisé d'allergènes possible au cours du process

Peut contenir : Amandes, Noix, Noix de Cajou, Noix de macadamia, Noix de pécan, Noix du Brésil, Pistache, Lait

Ce produit est fabriqué sur des lignes communes qui traitent des produits contenant des ingrédients allergènes et donc susceptibles de contenir ces allergènes. Les niveaux d'allergènes présents par contact croisé peuvent varier. Nous recommandons vivement à nos clients de transmettre ces informations sur les allergènes et de les inclure sur leurs propres étiquettes de produits, en particulier ceux vendus aux consommateurs. Nous conseillons également à nos clients de tenir compte des réglementations locales sur les teneurs en allergènes et des normes d'étiquetage. Pour plus d'information, veuillez contacter votre représentant Barry Callebaut.

Conditionnement

	EAN	Poids net
UC	3073418220329	1,000 KG
CAR	13073418220326	3,000 KG

Forme	crocant
Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	3UC/CAR
Quantité par palette	145CAR/PAL
Quantité à commander	3 KG (ou multiple de)

Informations sur l'emballage

Unité de	Matériel d'emballage	Code d'identification
UC	Sac	07-O
CAR	Carton	20-PAP

Critères chimiques

HUMIDITÉ	max 1,50 %	IOCCC1(1952)
MATIÈRE GRASSE	32,6 %	IOCCC14(1972)
AFLATOXINE (MATIÈRE PREMIÈRE)	max 5,00 ppb	AOAC VOL72 N6
AFLATOXIN B1 B2 G1 & G2 ON RAW	max 10,00 ppb	AOAC VOL72 N6

Méthode de référence



NAN-CR-HA5013-T66

Spécification de l'article selon la législation de l' UE

Critères physiques

FRACTION TAMISÉE 0 MM	<= 5,00 %	Méthode de référence
FRACTION TAMISÉE 1 MM	30,00 - 40,00 %	SIEVE METHOD
FRACTION TAMISÉE 2 MM	60,00 - 75,00 %	SIEVE METHOD
FRACTION TAMISÉE 3.15 MM	<= 5,00 %	SIEVE METHOD
CORPS ÉTRANGERS (COQUES)	0,000050 %	INTERNAL METHOD
CORPS ÉTRANGERS (PIERRES)	0,000025 %	INTERNAL METHOD

Critères microbiologiques

GERMES TOTAUX	max 5.000/g	Méthode de référence ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSIURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/25g	ISO6579-1

Barry Callebaut travaille avec la dernière version de la norme ISO des méthodes de référence, qui peut être trouvée sur le site de l'organisation internationale de normalisation <http://www.iso.org>.

Des méthodes alternatives sont également utilisées à la place de la norme de référence ISO après validation selon la norme ISO 16140 par un organisme de référence international reconnu (AOAC, Microval, AFNOR par exemple) et une étude interne de validation sur matrices cacao et chocolat.

Date limite d'utilisation optimale (DLUO)

9 Mois après la date de production dans les conditions de stockage recommandées ci-dessous

Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	545 kcal	SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	52,2 g
MATIÈRE GRASSE TOTALE	32,4 g	FIBRES ALIMENTAIRES	4,1 g
ACIDES GRAS SATURÉS	3,5 g	PROTÉINES TOTALES	5,9 g
GLUCIDES DISPONIBLES	55,2 g	SEL	0,00 g

AR = apports de référence

Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 %) et sans odeur.

Température de stockage recommandée : 12 - 20 °C

Certification cachère

Cachère Dairy

Certificat cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 12.12.2023 pour le client TOP CHEF SA



NAN-CR-HA5013-T66

Spécification de l'article selon la législation de l' UE

A handwritten signature in black ink that reads "Valentine Detalle".

Valentine Detalle

Article : NAN-CR-HA5013-T66 Cosimo Balestrieri
BC Manufacturing France - 19 Bld Michelet
78250 MEULAN - FRANCE
Tél.: 01 30 22 84 00 Fax.: 01 30 22 84 84

pour le client 201723

12.12.2023 16:30:36

p. 3 / 3